



SandenVendo

BACK-LOADER

SBX-H2

WWW.VENDVIBE.DE



SandenVendo **BACK** LOADER SBX-H2

HAUPTMERKMALE

- Beladung direkt aus dem Geschäft**
Das Back-Loading-System ermöglicht das Laden der Produkte direkt aus dem Laden in den Automaten
- Keine Temperaturschwankungen**
Reduziert den Arbeitsaufwand und hält höchste Hygienestandards ein
- Für Fleischerei und Feinkost entwickelt**
Erleichtert die Arbeit von Fleischereifachleuten beim Nachfüllen
- Vielseitig einsetzbar**
Ideal für Apotheken, Bäckereien und andere Einzelhandelsumgebungen, die ihre Merchandising-Optionen erweitern möchten
- Bis zu 60 Auswahlen**
10 Auswahlen pro Etage, 4 bis 6 Etagen

TECHNISCHE DATEN

MODELLCODE SBX-H2

ABMESSUNGEN UND AUSFÜHRUNGEN

Höhe – Breite – Tiefe	1830 – 1125 – 935 mm
Nettogewicht (Standard-Gerät ohne Optionen)	340 kg
Auswahlen pro Etage	10
Anzahl Etagen	Min. 4 / max. 6
Auswahlen gesamt	max. 60

ELEKTRISCHE DATEN

Elektroanschluss	230 V – 50/60 Hz
Max. Leistungsaufnahme	460 W
Kühlaggregat	HC2
Temperaturkontrolle	Elektronisch
Innentemperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse	ST – Subtropisch (+16 °C bis +38 °C)
Energieklasse	D
Energieverbrauch	1666 kWh/Jahr (Kat. 3)

AUSSTATTUNG

Steuerung (Schnittstelle zum Bezahlssystem)	Executive / MDB (Multi-Drop-Bus)
Beladung	Back-Loading direkt aus dem Geschäft

VERFÜGBARE OPTIONEN

Zusätzlich zur Serienausstattung bietet SandenVendo für den Back-Loader SBX-H2 folgende Optionen und Zubehörteile an (auf Anfrage):

• Produktlift

• Belt System

• Rotary System

• Führungen für Sandwich

• Führungen für Baguette-Packungen

• Motorisierte Verschließung Ausgabeklappe

• Speziell codiertes Schloss (Rielda)

• Schlossabdeckung

• Sicherheits-Münzeinwurfschieber

• Verschließbare Kassensysteme

• Kit Wand- und Bodenbefestigung

• Münzprüfer

• EVA-DTS-Anschluss

• Verschiedene Umbausätze

• Kundenanpassung

• Gehäusefarbe nach Wahl

• Fleischtheken-Beleuchtung